

**BEST AVAILABLE COPY**  
**PATENT ABSTRACTS OF JAPAN**

(11)Publication number : 61-132170

(43)Date of publication of application : 19.06.1986

(51)Int.Cl.

A23L 3/36  
// A23L 1/01  
B65D 81/34

(21)Application number : 59-254527

(71)Applicant : MIYAMOTO TAKEO

(22)Date of filing : 30.11.1984

(72)Inventor : MIYAMOTO TAKEO  
KAWADA TOYOFUMI

(54) FROZEN FOOD PACKED IN CONTAINER FOR BAKING, AND PREPARATION THEREOF

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain the titled food preservable for a long period and capable of giving an oil-fried or butter-fried food in a short time only by heating directly as it is, by putting an uncooked or semi-cooked food and an oil or fat in a baking container made of aluminum, and freezing the food.

CONSTITUTION: A proper amount of hardened oil or fat or butter, etc. which may be added with seasonings or spices such as salt, sodium glutamate, etc., is placed to the bottom of an aluminum baking container, and uncooked food such as meat, fish, shellfish, vegetables, etc., is placed on the oil or fat and frozen by conventional method. The product can be preserved for a long period. When the container is taken out of the freezer and heated directly as it is, the oil or fat is melted, the thawed food is seasoned moderately, and an oil-fried or butter-fried food is prepared in an extremely short time.

**LEGAL STATUS**

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Best Available Copy

Best Available Copy

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

# BEST AVAILABLE COPY

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-132170

⑬ Int. Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)6月19日

A 23 L 3/36  
// A 23 L 1/01  
B 65 D 81/34

7235-4B

2104-4B

B-2119-3E

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 焼成用容器入り冷凍食品及びその製造方法

⑯ 特 願 昭59-254527

⑰ 出 願 昭59(1984)11月30日

⑱ 発 明 者 宮 本 武 雄 神戸市中央区小野柄通6丁目1番5号  
⑲ 発 明 者 河 田 豊 文 神戸市中央区若菜通6丁目4番27号  
⑳ 出 願 人 宮 本 武 雄 神戸市中央区小野柄通6丁目1番5号

## 明 細 書

### 1. 発明の名称

焼成用容器入り冷凍食品及びその製造方法

### 2. 特許請求の範囲

- 1) アルミニウム製の焼成用容器に生鮮食品または半調理食品と油脂を収容・冷凍してなる焼成用容器入り冷凍食品。
- 2) アルミニウム製の焼成用容器の底部に調味料・香辛料を添加または添加しない油脂を適量充填し次いで生鮮食品または半調理食品を添加した後常法により冷凍することを特徴とする焼成用容器入り冷凍食品の製造方法。

### 3. 発明の詳細な説明

#### 産業上の利用分野

本発明は肉類・魚介類・野菜類・きのこ類等の生鮮食品またはこれらの半調理食品を必要に応じて加熱するだけで食用に供し得られるようにした手軽で便利な焼成用容器入り冷凍食品及びその製造方法に関するものである。

#### 従来技術

従来、食品と油脂の集合固結物質及び焼成用容器入り食品としてはポップコーンが公知である。

例えば、特公昭37-1656号公報には常温で固状を呈する植物性油脂を一定温度に加熱し、これにバター・食塩および乾燥玉蜀黍を加えて冷却しつつ攪拌混合するポップコーンの製法が開示されており、また、特公昭49-42696号公報にはアルミ箔の皿状容器底部にポップコーンと油脂、調味料などを混合したものを収容した焼成用容器入りポップコーンが開示されている。

しかしながら、これらの技術はいずれも水分含量の少ない乾燥食品であるポップコーンに関するもので水分含量の多い肉類・魚介類・野菜類・きのこ類等の生鮮食品またはこれらの半調理食品に関するものではなく本願発明である冷凍食品についても開示されていない。

## 発明の目的

本発明は、上述した如き従来技術における食品と油脂の集合固結物質及び焼成用容器入り食品のような水分含量の少ないものでなく水分含量の多い食品を必要に応じて加熱するだけで食用に供し得られるようにした手軽で便利な焼成用容器入り冷凍食品及びその製造方法を提供することを目的とする。

以下本発明を詳しく説明する。

## 発明の構成

本発明の構成上の特徴は、アルミニウム製の焼成用容器の底部に食塩・グルタミン酸ソーダ等の調味料、香辛料を添加または添加しない植物性または動物性の硬化油脂またはバターまたはマーガリンを適量充填し次いで牛・豚・鶏等の肉類またはえび・貝・いか等の魚介類、野菜類、きのこ類等の生鮮食品またはこれらの半調理食品を該油脂上に添加・設置後常法により冷凍することにある。

本発明に用いるアルミニウム製の焼成用容

器は図面に示す如く針金製把手を保持したフライパン状容器または把手のついた円型・角型の鍋状容器で、蓋はシート状またはフィルム状の合成樹脂製材またはアルミニウム製材である。

次に本発明に用いる生鮮食品または半調理食品は牛・豚・鶏等の肉類、えび・貝・いか切身の魚等の魚介類、野菜類、きのこ類で、これらを一種または数種混合して用いる。

また、本発明に用いる油脂は植物性または動物性の硬化油またはバターまたはマーガリンでこれらを一種または数種混合して用いる。

## 発明の効果

本発明の焼成用容器入り冷凍食品は、長期保存ができ、食用に供する際、冷凍庫から出して、容器をそのままガスレンジやオーブンまたはガスコンロで直接加熱すると油脂が溶融して解凍した生鮮食品がほどよく味付けされ極めて短時間に加熱焼成されたオイルまたはバター焼ができる。

以下に実施例を示して本発明を更に具体的に説明する。

## 実施例 1.

食塩とグルタミン酸ソーダで味付した豚点30℃の溶融ヤシ硬化油15gを底面の直径13cm、深さ3cmのアルミニウム製のフライパン状焼成用容器の底部に充填して冷却し表面が固化した時に殻をむいたえびを固化した油脂の上部に載置し透明な合成樹脂製材で蓋をして-20℃の冷凍庫で冷凍した。

本品を30日後冷凍庫から取りだし蓋を取った後ガスコンロの直火で加熱焼成した。

加熱焼成された本品は新鮮なエビのオイル焼きであった。

## 実施例 2.

香辛料を添加した溶融バター20gを底面の直径13cm、深さ3cmのアルミニウム製の角型の鍋状焼成用容器の底部に充填し表面が固化した時に網焼き用牛肉を固化したバターの上部に載置しアルミニウム製材で蓋をして-20

℃の冷凍庫で冷凍した。

本品を30日後冷凍庫から取りだし蓋をしたま、ガスレンジで加熱焼成した。

加熱焼成された本品は新鮮な牛肉の蒸し焼き状のバター焼きであった。

## 4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明に係る焼成用容器入り冷凍食品の一部切欠き斜視図、第2図は第1図のA-A線における断面図、第3図は本発明の他の実施例を示す一部切欠き斜視図、第4図は第3図のB-B線における断面図である。

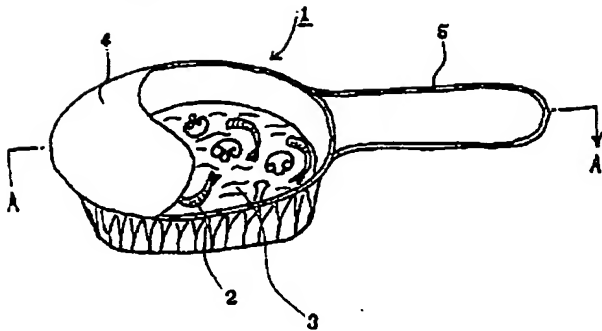
- |              |            |
|--------------|------------|
| 1 ..... 焼成容器 | 2 ..... 食品 |
| 3 ..... 油脂   | 4 ..... 蓋  |
| 5 ..... 把手   |            |

特許出願人

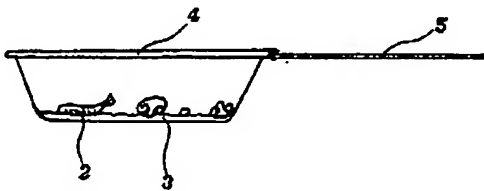
官 本 武 雄  
河 田 豊 文



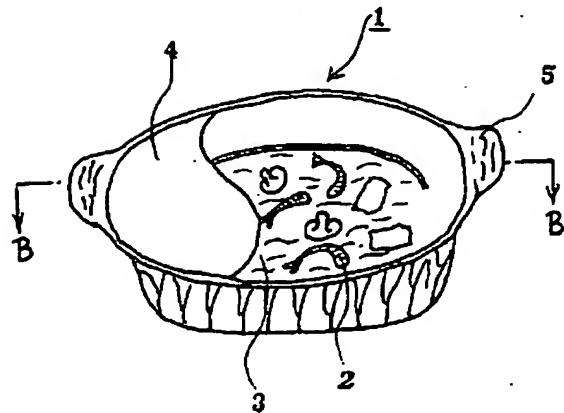
第1図



第2図



第3図



第4図

